

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.

«25» \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**  
Производственная практика (по профилю специальности)

Специальность

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Квалификация выпускника  
**Техник-технолог**

## ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

### 1. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 - «Технология продукции общественного питания» в части освоения квалификации техник - технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Целями освоения производственной практики (по профилю специальности) является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания.

Задачами освоения производственной практики (по профилю специальности) являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

## **2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики (по профилю специальности)**

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности:

общие (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

профессиональные (ПК):

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Процесс прохождения практики направлен на приобретение практического опыта:

**ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»:**

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

**ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»:**

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

**ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»:**

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

**ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»:**

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;  
оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

**ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»:**

приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;  
контроля качества и безопасности готовой продукции.

**ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»**

принятия управленческих решений.

**ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

выполнение работ по профессии повар

В результате прохождения практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен приобрести практический опыт работы.

### **3. Организация практики**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями: ООО «Альтера» кафе «О'ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия».

Производственная практика (по профилю специальности) проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПССЗ, календарным графиком учебного процесса.

Практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

## **4. Структура и содержание практики**

### **4.1 Содержание разделов практики**

**ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

Введение

1. Характеристика базового предприятия.

2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии

3 Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

4 Контроль качества и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

Индивидуальное задание

Заключение  
Список используемых источников  
Приложение

### **ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

Введение

1. Характеристика базового предприятия.
2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
3. Организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
4. сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
5. Декорирования блюд сложными холодными соусами;
6. Контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

### **ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

Введение

1. Характеристика базового предприятия.
2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
3. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь
4. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции
5. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

### **ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

Введение

1. Характеристика базового предприятия.
2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
3. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря
4. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами
6. Контроль качества и безопасность готовой продукции

Индивидуальное задание  
Заключение  
Список используемых источников  
Приложение

### **ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»**

Введение

1. Характеристика базового предприятия.
2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
3. Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь
4. Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов
5. Контроль качества и безопасность готовой продукции

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

### **ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»**

Введение

1. Характеристика базового предприятия.
2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
3. Планирование работы структурного подразделения (бригады)
4. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
5. Принятие управленческих решений

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

### **ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

Введение

1. Характеристика базового предприятия.
2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
3. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд и изделий для приготовления сложных (фирменных блюд)
4. Процессы, формирующие качество готовых сложных (фирменных) блюд
5. Расчет пищевой и энергетической ценности сложных (фирменных) блюд
6. Разработка технико-технологических карт

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

#### 4.2 Распределение часов и видам работ по ПМ

Профессиональный модуль (наименование)	Кол. недель, (часов)	Перечень формируемых компетенций
<p>ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПП. 01.01</p>	<p>2 недели (72 часа)</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление</p>



		<p>полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>
<p>ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»</p> <p>МДК.02.01.</p> <p>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПП. 02.01</p>	<p>1 неделя (36 часов)</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)</p>

		птицы. ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
<p>ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции ПП. 03.01</p>	<p>3 недели (108 часов)</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных</p>

		<p>блюд из овощей, грибов и сыра.  ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
<p>ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»  МДК.04.01.  Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  ПП. 04.01</p>	<p>2 недели  (72 часа)</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных</p>

		<p>мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>
<p>ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»</p> <p>МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>ПП. 05.01</p>	<p>1,5 недели (54 часа)</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных</p>

		<p>холодных десертов.  ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>
<p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»  МДК.06.01.  Управление структурным подразделением организации  ПП. 06.01</p>	<p>1,5 недели  (54 часа)</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК 6.4. Контролировать ход и</p>

		оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
<p>ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01 Поварское дело ПП. 07.01</p>	<p>1 неделя (36 часов)</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление</p>

		<p>полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<b>ВСЕГО часов</b>	<b>12 недель (432 часа)</b>	

#### 4.3 Распределение учебного времени для выполнения заданий практики:

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
---------------------------------------	------------	------------	-----------------------	------------------	----------------

ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабриката в для сложной кулинарной продукции» ПП. 01.01		72			
	Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	54	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	отчет о прохожден ии практики, дневник, аттестацио нный лист, характерис тика	выполнени е задания соответств ующего видам работ по ФОС, выполнени е соответств ующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Контроль качества и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.	18	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	отчет о прохожден ии практики, дневник, аттестацио нный лист, характерис тика	выполнени е задания соответств ующего видам работ по ФОС, выполнени е соответств ующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПП. 02.01		36			
	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов	18	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	отчет о прохожден ии практики, дневник, аттестацио нный лист, характерис тика	выполнени е задания соответств ующего видам работ по ФОС, выполнени е соответств ующего раздела отчета, ведение дневника практики



	Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	6	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Декорирование блюд сложными холодными соусами	6	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов	6	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 03		108			

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПП. 03.01	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь	60	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4		выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции	24	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.	24	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 04		72			

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» ПП. 04.01	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря	36	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	12	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

	Контроль качества и безопасность готовой продукции	12	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПП. 05.01	Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	54			
		24	ОК 1-9 ПК 5.1- ПК 5.2	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов	18	ОК 1-9 ПК 5.1- ПК 5.2	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

	Контроль качества и безопасность готовой продукции	12	ОК 1-9 ПК 5.1- ПК 5.2	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» ПП. 06.01	Планирование работы структурного подразделения (бригады)	54			
		20	ОК 1-9 ПК 6.1-6.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)	24	ОК 1-9 ПК 6.1-6.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 07.	Выполнение работ по	36			

Выполнение по одной или несколькими должностям служащих МДК 07.01 Поварское дело ПП. 07.01	профессии повар	36	ОК 1-9 ПК 1.1- 1.3 ПК 3.1-3.4 ПК 6.1-6.5	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
--	-----------------	----	---	--	---

## 5. Результаты прохождения практики

Результаты практики определяются программой практики.

По результатам практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся общих компетенций (Приложение 1) , а также характеристика на обучающегося по освоению компетенций в период прохождения практики (Приложение 2). В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики (Приложение 3). По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (Приложение 4). В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики (по профилю специальности) проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика завершается дифференцированным зачетом

ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

ПП 01.01 – в 4 семестре

ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

ПП 02.01 – в 5 семестре

ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

ПП 03.01 – в 6 семестре

ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

ПП 04.01 – в 6 семестре

ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

ПП 05.01 – в 7 семестре

ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»

ПМ 06.01 – в 8 семестре

ПМ 07 «Выполнение по одной или нескольким должностям служащих»

ПП 07.01 – в 8 семестре,

при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки выполнения обучающимися видов работ практики, аттестационного листа и характеристики руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по четырех балльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

## **6. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики**

### **6.1. Основная литература**

1. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие. - Минск : РИПО, 2017

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=463616](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=463616)

2. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для СПО. - М. : Юрайт, 2017

Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=486037](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=486037)

Теплов, В.И. Физиология питания : учебное пособие - Москва : Дашков и К°, 2019

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573456>

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017

<https://e.lanbook.com/reader/book/90668/#1>

2. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019

[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=573801](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=573801)

### Периодические издания

Всё о мясе  
Гастроном  
Вопросы питания  
Пищевая промышленность  
Ресторанные ведомости

### Методические указания к прохождению практики

**Методические указания** по оформлению и выполнению программы производственной практики (по профилю специальности) [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2019. – 36 с. - [ЭИ].

### 6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для прохождения практики

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoad.ru/">https://npoad.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="https://education.vsu.ru/">https://education.vsu.ru/</a>

### 6.4 Перечень информационных технологий, используемых при прохождении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При прохождении практики используется программное обеспечение и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ» <https://education.vsu.ru/>, автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры» <https://training.i-exam.ru/>, «Интернет-экзамен».

При прохождении практики используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС Windows; MSOffice, AdobeReader, Avidemux, HDVDeck, Inkscape, VirtualDub, PascalABC, MicrosoftOffice, Lazarus, FreePascal, Speccy, PDF-Creator, Спутник, Paint.net, 7-Zip, Kaspersky, Компас, FarManager, AndroidStudio, IntelliJIDEA, NetBeans, MicrosoftSQLServerExpressEditional, EclipseIDEforJavaEEDevelopers, .NETFrameworkJDK 8, MicrosoftSQLServerJavaConnector, SQLServerManagementStudio.

## 7 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Для проведения практики используется материально-техническая база



соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности: ООО «МилМир», ООО «Фотограф», ООО «ДРОВА», ООО «Основы Вкуса», ООО «Понеслось», ООО «ТТМ», ООО «Парсек».

Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим оборудованием и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice; Маркерная доска; Информационные стенды, справочные материалы; Комплект учебной мебели.
---	---

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	---

## 8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

Оценочные материалы (ОМ) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, первоначального практического опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений первоначального практического опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде оценочных материалов для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и входят в состав программы практики.

Оценочные материалы формируется в соответствии с П ВГУИТ 2.4.17-2017 ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ

Аттестационный лист по \_\_\_\_\_ практике обучающегося  
\_\_\_\_\_  
(ФИО)  
обучающегося (-йся) на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО  
\_\_\_\_\_  
код и наименование  
успешно прошёл(-ла) \_\_\_\_\_ практику по профессиональному модулю  
\_\_\_\_\_  
шифр и наименование профессионального модуля  
в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
в \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
наименование организации, юридический адрес

МП.

Виды и качество выполнения работ в период производственной практики (по профилю специальности)			
Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Профессиональные компетенции	№ задания по ФОС	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
			Выполнено Не выполнено Выполнено не полностью
ИТОГО: _____ часов			

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

---



---



---



---



---

Дата  
М.П.

Подписи руководителя практики,  
ответственного лица организации

**Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики**

Ф.И.О. \_\_\_\_\_  
 группы \_\_\_\_\_ специальности \_\_\_\_\_

Обучающийся прошёл(-ла) \_\_\_\_\_ практику  
 на \_\_\_\_\_

(наименование предприятия)  
 с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_\_ г.

Место работы \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_

За время пребывания на практике проявил(-а) себя следующим образом:

Отношение к производственной работе: \_\_\_\_\_

Степень выполнения программы практики: \_\_\_\_\_

Выполнение индивидуального задания: \_\_\_\_\_

Трудовая дисциплина и поведение на рабочем месте: \_\_\_\_\_

Соответствие теоретической подготовки требованиям к специалисту СЗ: \_\_\_\_\_

Освоенные общие компетенции (указать освоенные компетенции из представленного во ФГОС перечня ОК):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Общие замечания и предложения, пожелания:

\_\_\_\_\_

Результат практики заслуживает оценку: \_\_\_\_\_

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 /ФИО, должность/

Подпись ответственного лица организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 /ФИО, должность/

М.П.



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РФ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

Факультет среднего профессионального образования

Цикловая комиссия \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

*(шифр,*

*наименование специальности)*

**ДНЕВНИК ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_  
(наименование практики, отражающее вид практики, в соответствии с программой  
практики по специальности)

\_\_\_\_\_  
*(группа)*

\_\_\_\_\_  
*(ф.и.о.)*

Адрес деканата: 394036, г. Воронеж, Ленинский пр-т, 14, ВГУИТ, факультет  
среднего профессионального образования; телефон (8-473)-249-93-79, факс  
(8-473)- 249-93-79.

Воронеж - 20\_\_ г.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Факультет среднего профессионального образования

Цикловая комиссия \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_  
(шифр, \_\_\_\_\_ наименование специальности)

по **Отчет** по **практике**

Выполнил обучающийся группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(ф.и.о.)

\_\_\_\_\_

(подпись)

Проверили:

\_\_\_\_\_

(должность руководителя от организации)

\_\_\_\_\_

(ф.и.о.)

\_\_\_\_\_

(оценка)

\_\_\_\_\_

(подпись)

М.П.

\_\_\_\_\_

(дата)

\_\_\_\_\_

(должность руководителя от университета)

\_\_\_\_\_

(ф.и.о.)

\_\_\_\_\_

(оценка)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(дата)

Воронеж - 202\_\_ г.

**Сведения о практике**

\_\_\_\_\_ практика  
(наименование практики, отражающее вид практики, в соответствии с программой практики по специальности, профессии)

20\_\_ - 20\_\_ учебный год, \_\_ семестр  
Срок практики: с \_\_ \_\_ по \_\_ \_\_ 20 \_\_ г.  
Приказ по ВГУИТ № \_\_\_\_ от \_\_ \_\_ 20\_\_ г.

С программой практики ознакомлен: \_\_\_\_\_  
(подпись обучающегося)

Место  
практики \_\_\_\_\_  
(город, наименование организации)

Тема индивидуального задания (выдается руководителем от  
Университета или от организации)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Прибыл в организацию \_\_ \_\_ 20 \_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись начальника ОК, печать)

Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда,  
техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового  
распорядка \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г. \_\_\_\_\_  
(руководитель практики от профильной организации)

Убыл из организации \_\_ \_\_ 20 \_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись начальника ОК, печать)

# **ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

**по**

**производственной практике**  
**(по профилю специальности)**



# 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

## 1.1 ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

№ п/п	Перечень компетенций		Этапы формирования компетенций		
	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, нерыбного водного сырья, диких животных, дичи и кроликов</i> для сложных блюд;	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, нерыбного водного сырья, диких животных, дичи и кроликов</i> для сложных блюд;	
2	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы, домашней птицы, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, нерыбного водного сырья, диких животных, дичи и кроликов</i> для приготовления сложных блюд;	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, нерыбного водного сырья, диких животных, дичи и кроликов</i> ;	
3	ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, нерыбного водного сырья, диких животных, дичи и кроликов</i> ;	выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы, птицы <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, нерыбного водного сырья, диких животных, дичи и кроликов</i> для сложных блюд;	
4	ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы, домашней птицы, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, нерыбного водного сырья, диких животных, дичи и</i>	проводить расчеты по формулам	

			<i>кроликов;</i>		
5	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	методы обработки и подготовки мяса, рыбы, домашней птицы, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, нерыбного водного сырья, диких животных, дичи и кроликов</i> для приготовления сложных блюд;	выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы, птицы, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, нерыбного водного сырья, диких животных, дичи и кроликов</i> для сложных блюд;	
6	ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, нерыбного водного сырья, диких животных, дичи и кроликов</i> для сложных блюд;	
7	ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, нерыбного водного сырья, диких животных, дичи и кроликов</i> , в охлажденном и мороженом виде;	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, нерыбного водного сырья, диких животных, дичи и кроликов</i> ;	
8	ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, нерыбного водного сырья, диких животных, дичи и кроликов</i>	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, нерыбного водного сырья, диких животных, дичи и кроликов</i> для сложных блюд;	
9	ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим	

			использование при подготовке <i>овощей</i> , мяса, рыбы и домашней птицы;	оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	
10	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i>, для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i>;</p> <p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i>;</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, <i>субпродуктов 1-ой, 2-ой категории, диких животных</i> в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i> для приготовления</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i>;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i>;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i> для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i>;</p>	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</p> <p>расчета массы мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i> для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i> для сложных блюд;</p> <p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i> для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i>;</p>

			<p>сложных блюд;          виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i>;          варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i>;          способы минимизации отходов при подготовке мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i>, для приготовления сложных блюд;          актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i>;          правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i>;          требования безопасности хранения подготовленного мяса, <i>субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных</i>, в охлажденном и замороженном виде</p>		
11	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	<p>ассортимент полуфабрикатов из рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i>, для сложных блюд;</p>	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, <i>нерыбного</i>	разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i> для

		продукции.	<p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i>;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>методы обработки и подготовки рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i>, для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы <i>нерыбного водного сырья</i>;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i>;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i>;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i>, для приготовления сложных блюд;</p>	<p><i>водного сырья</i>;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i>, для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки, рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i>, для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i>;</p> <p>.</p>	<p>сложных блюд;</p> <p>расчета массы рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i> для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i> для сложных блюд;</p> <p>подготовки рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i> для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i>;</p>
12	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для	ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы,	органолептически оценивать качество продуктов и готовых	разработки ассортимента полуфабрикатов из

		<p>приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>гусиной и утиной печени, <i>дичи и кроликов</i> для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени, <i>дичи и кроликов</i>; требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени, <i>дичи и кроликов</i>; требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени, <i>дичи и кроликов</i> в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы, <i>дичи и кроликов</i>; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, печени, <i>дичи и кроликов</i>; методы обработки и подготовки домашней птицы, <i>дичи и кроликов</i> для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы, <i>дичи и кроликов</i>; технологию</p>	<p>полуфабрикатов из домашней птицы, <i>дичи и кроликов</i>; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы, <i>дичи и кроликов</i> для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки птицы, <i>дичи и кроликов</i> для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени, <i>дичи и кроликов</i>;</p>	<p>птицы, <i>дичи и кроликов</i> для сложных блюд; расчета массы птицы, <i>дичи и кроликов</i> для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки птицы, <i>дичи и кроликов</i> для сложных блюд; подготовки птицы, утиной и гусиной печени, <i>дичи и кроликов</i> для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного домашней птицы, <i>дичи и кроликов</i>;</p>
--	--	--	--	--	---

			приготовления начинок для фарширования домашней птицы, дичи и кроликов; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.ю дичи и кроликов; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы, дичи и кроликов для приготовления сложных блюд;		
--	--	--	---	--	--

**ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:		
			знать	уметь	иметь практический опыт
1	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы		
2	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров	Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции	
3	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);	Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
4	ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации,	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд	Безопасно пользоваться производственным инвентарем и	

		необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;	технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	
5	ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции	Проводить расчеты по формулам	
6	ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции	Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	
7	ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;	Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
8	ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;	Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
9	ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;	Выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
10	ПК-3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	-ассортимент сложных горячих супов; -методы организации производства сложных супов; -требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов,	-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -принимать организационные решения по процессам приготовления	-разработки ассортимента сложных горячих супов; -организация технологического процесса приготовления горячих супов;



			<p>используемых для приготовления сложных супов;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;</p> <p>-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов;</p> <p>-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);</p> <p>-технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;</p> <p>-требования к</p>	<p>сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих супов;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</p>	<p>-приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>-сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
--	--	--	--	--	--

			<p>безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции;</p> <p><i>-способы термической и тепловой обработки продуктов;</i></p> <p><i>-процессы происходящие при тепловой обработки;</i></p> <p><i>-организация технологического процесса приготовления сложных супов национальной кухни;</i></p> <p><i>-характеристика бульонов. Правила варки бульонов, осветление бульонов.</i></p>		
11	ПК-3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>-ассортимент сложных горячих соусов;</p> <p>-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>-основные критерии оценки качества готовой сложных горячих соусов;</p> <p>-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>-ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим</p>	<p>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-выбирать</p>	<p>разработки ассортимента сложных горячих соусов;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>-приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>-сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной</p>

			<p>соусам и варианты их использования;  -правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;  -правила соусной композиции горячих соусов;  -температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов;  -виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  -технология приготовления сложных горячих соусов;  -органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;  -правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;  -варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;  -температуру подачи сложных горячих соусов;  -правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;  -требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;  -риски в области безопасности процессов</p>	<p>температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;  -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;  -современно подавать горячие соусы из кремера;</p>	<p>продукции;  -современная подача горячих соусов из кремера;</p>
--	--	--	---	--	---

			<p>приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции</p> <p><i>-современные способы подачи горячих соусов из кремера;</i></p>		
12	ПК-3.3	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>-ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>-классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с др. ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и</p>	<p>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p><i>-организовывать процесс приготовления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</i></p>	<p>разработки ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра ;</p> <p>-приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>-сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><i>-технология приготовления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</i></p>

			<p>сыра;</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции;</p> <p>-актуальные направления в технологии приготовления и сервировки гарниров;</p> <p>-ассортимент сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>-различные способы нарезки овощей для приготовления сложных горячих блюд;</p> <p>-значение сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий различных способов тепловой обработки</p>		
13	ПК-3.4	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>-ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в</p>	<p>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд</p>	<p>разработки ассортимента сложных блюд из рыбы; мяса и птицы;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы ;</p> <p>-приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>-сервировка и</p>

			<p>соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>-технологию приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы;</p> <p>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера;</p> <p>- основные критерии оценки качества готовой сложных горячих блюд;</p> <p>-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции;</p> <p>-значение сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;</p> <p>-степени прожарки мяса;</p> <p>-ассортимент сложных мучных кулинарных блюд;</p> <p>-ассортимент сложных горячих блюд из яиц и творога;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления сложных блюд из яиц и</p>	<p>из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>-организовывать процесс приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога различными способами тепловой обработки;</p> <p>-организовывать процесс приготовления мучных кулинарных блюд различных способов тепловой обработки;</p> <p>-декорировать сложные горячие блюда дегидрированными овощами;</p>	<p>оформление сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-приготовление сложной горячей продукции с применением технологии Sous vide;</p> <p>-технология приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога;</p> <p>-технология приготовления сложных вареных мучных кулинарных блюд;</p> <p>-технология приготовления сложных жареных мучных кулинарных блюд;</p> <p>-декорировать сложные горячие блюда дегидрированным и овощами</p>
--	--	--	--	--	--

			<p> <i>творога различных способов тепловой обработки;</i>  <i>-организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья;</i>  <i>-актуальные направления в технологии приготовления и оформлении сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья;</i>  <i>-процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы;</i>  <i>-процессы, происходящие при тепловой обработке мяса;</i>  <i>-процессы, происходящие при тепловой обработке птицы;</i>  <i>-организация технологического процесса приготовления сложных мучных блюд различных способов тепловой обработки;</i>  <i>-декорирование сложных горячих блюд дегидрированными овощами;</i>  <i>-технологию приготовления блюд Sous vide;</i>  <i>-приготовление стейка от портерхауса до филе-миньона;</i>  <i>-организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, жареного на гриле, барбекю, сковороде вок</i> </p>		
--	--	--	---	--	--

**ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

№	Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций
п/п	Код	Содержание

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

	компетенции	компетенции (результат освоения)	знать	уметь	Иметь практический опыт
1	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов	органолептически оценивать качество продуктов в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> ;	
2	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов;	принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> ;	
3	ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	
4	ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных	определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> ;	



			полуфабрикатов.		
5	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> ;	выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	
6	ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов	применять коммуникативные умения;	
7	ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов	принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> ;	
8	ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских	выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий	

		самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов		
9	ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> сложными отделочными полуфабрикатами	определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	
10	ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления	ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления	ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления





		<p>отделочных полуфабрикатов органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>, и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
--	--	--	--	--











			<p><i>изделия</i>); методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; технологию приготовления сложных мучных</p>	<p><i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; органолептические способы определения степени готовности и</p>	<p><i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; органолептические способы определения степени готовности и</p>
--	--	--	--	---	---

			<p>кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>качества сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>качества сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i>; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий, <i>национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)</i> и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
13	ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных	ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов	ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов характеристика	ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов характеристика

		<p>отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; технологию</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных</p>
--	--	--	---	--	--

			приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отделочных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами; актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отделочных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами; актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отделочных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами; актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов
--	--	--	---	---	---

**ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»**

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			Знать	Уметь	Иметь практический опыт
1	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ассортимент сложных холодных и горячих десертов	органолептически оценивать качество продуктов	
	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;	использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов	
	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести	органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих	принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и	

		за них ответственность.	десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов	горячих десертов	
	ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов	
	ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов	
	ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	
	ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов	оценивать качество и безопасность готовой продукции	
	ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов	выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов	
	ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов	оформлять документацию	

	ПК-5.1	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных десертов</p> <p>методы организации производства сложных холодных десертов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;</p> <p>методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p>	<p>органолептически оценивать качество продукции; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;</p>	<p>Расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовления сложных холодных и десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформлением и отделкой сложных холодных десертов; контролем качества и безопасности готовой продукции;</p>
--	--------	---	---	---	---

			<p>начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов;</p> <p>варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных десертов;</p> <p>сервировка и подача сложных холодных десертов;</p> <p>температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных холодных десертов;</p> <p>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов</p>		
2	ПК-5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<p>ассортимент сложных горячих десертов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;</p> <p>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного</p>	<p>органолептически оценивать качество продукции;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться</p>	<p>расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;</p> <p>приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p>



			<p>инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; методы приготовления сложных горячих десертов; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении горячих десертов; сервировка и подача сложных горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; требования к</p>	<p>производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию</p>	<p>оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>
--	--	--	--	--	---

			<p>хранения сложных горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов</p>		
--	--	--	---	--	--

### ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения учебного междисциплинарного курса обучающийся должен:		
			знать	уметь	иметь практический опыт
1	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	основные приемы организации работы исполнителей	организовывать работу коллектива исполнителей	
2	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	дисциплинарные процедуры в организации	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	
3	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира	разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию	
4	ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	принципы и виды планирования работы бригады (команды)	организовывать рабочие места в производственных помещениях	
5	ОК 5	Использовать	способы и	оформлять	

		информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды	документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	
6	ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	вести табель учета рабочего времени работников	
7	ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	порядок оформления табеля учета рабочего времени;	рассчитывать заработную плату	
8	ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	методики расчета экономических показателей	рассчитывать выход продукции в ассортименте	
9	ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	формы документов, порядок их заполнения	оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	
10	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	структуру издержек производства и пути снижения затрат	устанавливать производственные задания в соответствии с утвержденными производственными планами и графиками; проводить и оформлять производственный инструктаж подчиненных	Использовать методы планирования и организации работы структурного подразделения (бригады)
11	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	методику расчета выхода продукции	контролировать расходование фонда оплаты труда, установленного подразделению	Применять навыки в организации производственного процесса и способы принятия управленческих решений
12	ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива	методику расчета заработной платы	участвовать в разработке мероприятий по	Определять методы оценки эффективности

				выявлению резервов производства, созданию благоприятных условий труда, рациональному использованию рабочего времени	деятельности структурного подразделения (бригады)
13	ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	контролировать действия подчиненных при возникновении нестандартных (чрезвычайных) ситуаций на производстве	Использовать методы контроля и способы оценки деятельности исполнителей
14	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	формы документов, порядок их заполнения	оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Обладать навыками заполнения, учета и анализа учетно-отчетной документации

**ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

№ п/п	Перечень компетенций		Этапы формирования компетенций		
	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	
			ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;	использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;	
			ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	
			ассортимент сложных холодных и горячих десертов	органолептически оценивать качество продуктов	
			основные приемы организации работы исполнителей;	организовывать работу коллектива исполнителей;	
2	ОК 2.	Организовывать собственную	способы минимизации отходов при подготовке	органолептически оценивать качество	

		деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;	продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	
	правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;		выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;		
	температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров		выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции		
	основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;		использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов		
	дисциплинарные процедуры организации;		в рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;		
3	ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;	выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	
	способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;		оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;		
	методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция)		принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
	органолептический метод определения		принимать решения по организации		

			степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов	процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов	
			нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;	разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;	
4	ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;	проводить расчеты по формулам	
			варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;	выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;	
			варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;	безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	
			температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов	
			принципы и виды планирования работы бригады (команды);	организовывать рабочие места в производственных помещениях;	
5	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональн	методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;	выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	

		ой деятельности.	варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	проводить расчеты по формулам	
			варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;	безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	
			требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов	
			способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;	оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	
6	ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	
			методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	
			методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	
			виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	

			холодных и горячих десертов		
			правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	вести табель учета рабочего времени работников;	
7	ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;	
			методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции	безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	
			риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;	принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
			методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов	оценивать качество и безопасность готовой продукции	
			порядок оформления табеля учета рабочего времени;	рассчитывать заработную плату;	
8	ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	
			температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;	использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;	
			органолептические способы определения степени готовности и качества сложной	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления	



			горячей кулинарной продукции;	сложной горячей кулинарной продукции	
			варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов	выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов	
			методики расчета экономических показателей	рассчитывать выход продукции в ассортименте;	
9	ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	
			виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;	использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;	
			методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;	выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
			актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов	оформлять документацию	
			формы документов, порядок их заполнения;	оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	
10	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса,; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться	разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;

		<p>поросят и поросячьей головы;</p> <p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы;</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса;</p> <p>технология приготовления начинок для фарширования мяса;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и</p>	<p>производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса;</p>	<p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного мяса;</p>
--	--	---	--	---

			замороженном виде		
11	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования рыбы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд;</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из, рыбы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки, рыбы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы;</p>	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</p> <p>подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного рыбы;</p>
12	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из</p>	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации</p>

			<p>от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p>	<p>птицы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени;</p>	<p>технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного домашней птицы;</p>
	ПК2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных	<p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, варианты сочетаемости хлебулочных</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной</p>	<p>организации технологического процесса приготовления сложных</p>

		<p>холодных закусок.</p>	<p>изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд ; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p>	<p>кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p>	<p>холодных закусок; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p>
--	--	--------------------------	---	---	---

			методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции		
ПК2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<p>ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и птицы,;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования к качеству сложных блюд из мяса, рыбы и птицы, и заготовок для них;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных мясных, рыбных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;</p> <p>технологии приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд ;</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд ;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд ;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p>	<p>разработки ассортимента сложных холодных блюд расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд ;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных блюд ;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд</p>	

			<p>методы сервировки, способы и температура подачи сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>		
	ПК2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<p>ассортимент сложных холодных соусов; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов; требования к качеству готовых сложных холодных соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов; температурный и санитарный режимы,</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления</p>	<p>разработки ассортимента сложных холодных соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов; проверки качества продуктов для приготовления холодных соусов; организации технологического процесса приготовления сложных</p>

			<p>правила приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных, соусов;</p> <p>варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>варианты гармоничного сочетания сложных холодных соусов с основными продуктами при оформлении для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности</p>	<p>сложных холодных соусов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p>	<p>холодных соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных соусов;</p>
--	--	--	---	---	--



			продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции		
	ПК-3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>ассортимент сложных горячих супов;</p> <p>-методы организации производства сложных супов;</p> <p>-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;</p> <p>-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов;</p> <p>-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);</p> <p>-технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>-органолептические</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих супов;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</p>	<p>-разработка ассортимента сложных горячих супов;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления сложных горячих супов;</p> <p>-приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>-сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>

			<p>способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;</li> <li>-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;</li> <li>-риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции</li> </ul>		
	ПК-3.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных горячих соусов;</li> <li>-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовой сложных горячих соусов;</li> <li>-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>-ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>-правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>-температурный,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной</li> </ul>	<p>разработка ассортимента сложных горячих соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>-приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</li> </ul>

			<p>санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-технология приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>-варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;</p> <p>-температуру подачи сложных горячих соусов;</p> <p>-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции</p>	<p>продукции;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</p>	
	ПК-3.3	Организовывать и проводить приготовление	-ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;	-органолептически оценивать качество продуктов для	разработка ассортимента сложных блюд из

		<p>сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>-классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с др. ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции</li> </ul>	<p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</li> </ul>	<p>овощей, грибов и сыра;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра ;</li> <li>-приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</li> </ul>
	ПК-3.4	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> </ul>	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p>	<p>разработка ассортимента сложных блюд из рыбы; мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация технологического</li> </ul>

		(домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>- технологию приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложных горячих блюд;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы ;</li> <li>- приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</li> </ul>
	ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных десертов;</li> <li>основные критерии оценки качества</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>органолептически оценивать качество продукции;</li> <li>- использовать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>расчетами массы сырья для приготовления холодного</li> </ul>

		<p>холодных десертов</p>	<p>готовых сложных десертов  -методы организации производства сложных холодных десертов;  -требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных холодных десертов;  -органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов;  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;  - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;  - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;  правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;  - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;  - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов;  - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных</p>	<p>различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;  проводить расчеты по формулам;  - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;  - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;  -выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;  - оценивать качество и безопасность готовой продукции;  - оформлять документацию;</p>	<p>десерта; приготовления сложных холодных и десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;  - оформлением и отделкой сложных холодных десертов;  - контролем качества и безопасности готовой продукции;</p>
--	--	--------------------------	--	---	---

			<p>десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальные направления в приготовлении холодных десертов;</li> <li>- сервировка и подача сложных холодных десертов;</li> <li>- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных холодных десертов;</li> <li>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.</li> </ul>		
	ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных горячих десертов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;</li> <li>- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов;</li> <li>-методы приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>-технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов,</li> </ul>	<p>органолептически оценивать качество продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих</li> </ul>	<p>разработкой ассортимента сложных горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>-приготовление сложных горячих десертов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-сервировка и оформление сложных горячих десертов;</li> <li>-контроль безопасности готовых сложных горячих десертов</li> </ul>

			<p>овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>- варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</p> <p>- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>- актуальные направления в приготовлении горячих десертов;</p> <p>сервировка и подача сложных горячих десертов;</p> <p>- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных десертов;</p> <p>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;</p> <p>- требования к безопасности хранения сложных горячих десертов;</p> <p>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>- требования к безопасности хранения промышленных</p>	<p>десертов;</p> <p>- выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;</p> <p>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>- оформлять документацию;</p>	
--	--	--	--	---	--



			полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.		
	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.	структуру издержек производства и пути снижения затрат;	устанавливать производственные задания в соответствии с утвержденными производственными планами и графиками; проводить и оформлять производственный инструктаж подчиненных;	методами планирования и организации работы структурного подразделения (бригады);
	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	методику расчета выхода продукции;	контролировать расходование фонда оплаты труда, установленного подразделению	навыками организации производственного процесса и способами принятия управленческих решений
	ПК6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	методику расчета заработной платы;	участвовать в разработке мероприятий по выявлению резервов производства, созданию благоприятных условий труда, рациональному использованию рабочего времени;	методами оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
	ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	контролировать действия подчиненных при возникновении нестандартных (чрезвычайных) ситуаций на производстве;	методами контроля и способами оценки деятельности исполнителей
	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	формы документов, порядок их заполнения;	оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	навыками заполнения, учета и анализа учетно-отчетной документации

### Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике

#### ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

№ п/п	Разделы практики	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			Наименование	№ задания соответствующего видам работ по ФОС	

1	Введение	ОК 1	Собеседование	1	Уровневая шкала
2.	Характеристика базового предприятия.	ОК 1, ОК 4	Собеседование ( защита отчета по практике)	1	Уровневая шкала
3	Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии	ОК 2	Собеседование ( защита отчета по практике)	3	Уровневая шкала
4	Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-ПК-1.3	Задания по видам работ Собеседование ( защита отчета по практике)	3	Уровневая шкала Уровневая шкала
5	Контроль качества и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы	ПК 1.1-ПК 1.3	Задания по видам работ Собеседование ( защита отчета по практике)	5	Уровневая шкала
6	Индивидуальное задание	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 1.1-1.3	Задания по видам работ Собеседование ( защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала

**ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

№ п/ п	Разделы практики	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			Наименование	Незадания соответствующего видам работ по ФОС	
1	Введение	ОК 1	Собеседование	1	Уровневая шкала
2.	Характеристика базового предприятия.	ОК 1, ОК 4	Собеседование ( защита отчета по практике)	2	Уровневая шкала
3	Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии	ОК 2	Собеседование ( защита отчета по практике)	3	Уровневая шкала
4	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь	ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1-ПК-3.4	Задания по видам работ Собеседование ( защита отчета по практике)	4	Уровневая шкала
5	Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1-ПК-3.4	Задания по видам работ Собеседование ( защита отчета по практике)	5	Уровневая шкала

6	Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1-ПК-3.4			
7	Индивидуальное задание	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 3.1-3.4	Задания по видам работ  Собеседование (защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала

**ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

№ п/ п	Разделы практики	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			Наименование	Незадания соответствующего видам работ по ФОС	
1	Введение	ОК 1	Собеседование	1	Уровневая шкала
2.	Характеристика базового предприятия.	ОК 1, ОК 4	Собеседование (защита отчета по практике)	2	Уровневая шкала
3	Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии	ОК 2	Собеседование (защита отчета по практике)	3	Уровневая шкала
4	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря	ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 4.1-ПК-4.4	Задания по видам работ  Собеседование (защита отчета по практике)	4	Уровневая шкала
5	Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1-ПК-4.4	Задания по видам работ  Собеседование	5	Уровневая шкала
6	Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	ПК 4.1-ПК-4.4	Задания по видам работ  Собеседование	6	Уровневая шкала
7	Контроль качества и безопасность готовой продукции	ПК 4.1-ПК-4.4			
8	Индивидуальное задание	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 4.1-4.4	Задания по видам работ  Собеседование (защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала

**ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»**

№ п/ п	Разделы практики	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			Наименование	Незадания соответствующего видам работ по ФОС	
1	Введение	ОК 1	Собеседование	1	Уровневая шкала
2.	Характеристика базового предприятия.	ОК 1, ОК 4	Собеседование (защита отчета по практике)	2	Уровневая шкала
3	Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии	ОК 2	Собеседование (защита отчета по практике)	3	Уровневая шкала
4	Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1-ПК-5.2	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	4	Уровневая шкала
5	Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1-5.2	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	5	Уровневая шкала
	Контроль качества и безопасность готовой продукции	ПК 5.1-5.2			
6	Индивидуальное задание	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 5.1-5.2	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала

**ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»**

№ п/ п	Разделы практики	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			Наименование	Незадания соответствующего видам работ по ФОС	
1	Введение	ОК 1	Собеседование	1	Уровневая шкала
2.	Характеристика базового предприятия.	ОК 1, ОК 4	Собеседование (защита отчета по практике)	2	Уровневая шкала
3	Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии	ОК 2	Собеседование (защита отчета по практике)	3	Уровневая шкала

4	Планирование работы структурного подразделения (бригады)	ПК 6.1-6.5	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	4	Уровневая шкала
5	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)	ПК 6.1-6.5	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	5	Уровневая шкала
6	Принятие управленческих решений	ПК 6.1-6.5		6	
7	Индивидуальное задание	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1-6.5	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала

**ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

№ п/п	Разделы практики	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			Наименование	Незадания соответствующего видам работ по ФОС	
1	Введение	ОК 1	Собеседование	1	Уровневая шкала
2.	Характеристика базового предприятия.	ОК 1, ОК 4	Собеседование (защита отчета по практике)	2	Уровневая шкала
3	Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии	ОК 2	Собеседование (защита отчета по практике)	3	Уровневая шкала
4	Выполнение работ по профессии повар	ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 6.1-6.5	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	4	Уровневая шкала
5	Индивидуальное задание	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 1.1-6.5	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала

**1. Оценочные средства для промежуточной аттестации ( типовые задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения практики)**

**3.1 Типовые задания, соответствующие видам работ**

**ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции (ОК 1)
2. Дать характеристику предприятия с указанием типа в соответствии с ГОСТ, производственного цикла, форм и методов обслуживания, ассортимента продукции и услуг (ОК 1, ОК 4)
3. Водный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены (ОК 2)
4. Первичная обработка мяса, рыбы и птицы для сложных блюд (ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-ПК-1.3)
5. Контроль качества и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы (ПК 1.1-ПК 1.3)

**ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции (ОК 1)
2. Дать характеристику предприятия с указанием типа в соответствии с ГОСТ, производственного цикла, форм и методов обслуживания, ассортимента продукции и услуг (ОК 1, ОК 4)
3. Водный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены (ОК 2)
4. Технология приготовления сложных горячих супов; соусов; сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с применением различных современных технологий, оборудования и инвентаря (ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1-ПК-3.4)
5. Современные способы декорирования, подачи сложной горячей кулинарной продукции (ПК 3.1-3.4)
6. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции-бракераж (ПК 1.1-ПК 3.1)

**ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции (ОК 1)
2. Дать характеристику предприятия с указанием типа в соответствии с ГОСТ, производственного цикла, форм и методов обслуживания, ассортимента продукции и услуг (ОК 1, ОК 4)
3. Водный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены (ОК 2)
4. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с применением различных современных технологий, оборудования и инвентаря (ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1-ПК-4.4)
5. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 4.1-4.4)
6. Современные способы декорирования, подачи кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами (ПК 4.1-4.4)
7. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции-бракераж (ПК 4.1-4.4)

**ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»**

1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции (ОК 1)
2. Дать характеристику предприятия с указанием типа в соответствии с ГОСТ, производственного цикла, форм и методов обслуживания, ассортимента продукции и услуг (ОК 1, ОК 4)
3. Водный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены (ОК 2)
4. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов с применением различных современных технологий, оборудования и инвентаря (ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1-ПК-5.2)
5. Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов (ПК 5.1-5.2)
6. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции-бракераж (ПК 5.1-5.2)

#### **ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»**

1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции (ОК 1)
2. Дать характеристику предприятия с указанием типа в соответствии с ГОСТ, производственного цикла, форм и методов обслуживания, ассортимента продукции и услуг (ОК 1, ОК 4)
3. Водный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены (ОК 2)
4. Требования к личной гигиене повара; санитарный контроль; безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования; охрана труда
5. Планирование и анализ производственных показателей организации (ПК 6.1-6.5)
6. Экономический анализ объемов товарооборота и показателей заработной платы рабочих. Определение валового дохода и уровня издержек обращения. Оценка эффективности работы предприятия, система расчета рентабельности и прибыльности производства продукции (ПК 6.1-6.5)
7. Управление трудовым коллективом (ПК 6.1-6.5)

#### **ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции (ОК 1)
2. Дать характеристику предприятия с указанием типа в соответствии с ГОСТ, производственного цикла, форм и методов обслуживания, ассортимента продукции и услуг (ОК 1, ОК 4)
3. Водный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены (ОК 2)
4. Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд (ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-ПК-1.3)
5. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь (ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1-ПК-3.4)
6. Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь (ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1-ПК-5.2)
7. Планирование работы структурного подразделения (бригады) (ПК 6.1-6.5)

#### **3.2. Индивидуальные задания**

Составить технологические карты, технологические схемы приготовления сложных блюд (по заданию руководителя практики) (ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 1.1-6.5)

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии уровня освоения компетенций и оценки выполнения работ, индивидуальных заданий**

Отсутствие сформированности компетенции - оценка «неудовлетворительно»	Базовый уровень освоения компетенции - оценка «удовлетворительно»	Повышенный уровень освоения компетенции - оценка «хорошо»	Повышенный уровень освоения компетенции – оценка «отлично»
<p>Неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены руководителем практики вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к выполнению заданий практики и неспособность самостоятельно проявить практический опыт повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения практики.</p>	<p>Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и практического опыта, полученных в ходе освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик, к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным руководителем практики, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне.</p>	<p>Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и практического опыта, полученных в ходе освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик, при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял руководитель практики при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, на более высоком уровне. Наличие сформированной компетенции на повышенном уровне самостоятельности со стороны обучаемого при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практическом опыте.</p>	<p>Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с руководителем практики по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения не известных или нестандартных заданий в рамках практики с использованием знаний, умений и практического опыта, полученных в ходе освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик, следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне. Присутствие сформированной компетенции на высоком уровне, способность к ее дальнейшему саморазвитию и высокой адаптивности практического применения к изменяющимся условиям профессиональной задачи.</p>

**Критерии оценивания содержания и оформления отчета по практике**

Критерии	Показатели оценивания
----------	-----------------------



оценивания	Оценка «отлично» или повышенный уровень освоения компетенции	Оценка «хорошо» или повышенный уровень освоения компетенции	Оценка «удовлетворительно» или базовый уровень освоения компетенции	Оценка «неудовлетворительно» или отсутствие сформированности компетенции
Оценивание содержания и оформления отчета по практике	<p>Отчет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнен в полном объеме и в соответствии с требованиями.</li> <li>- результативность практики представлена в количественной и качественной обработке, продуктах деятельности.</li> <li>- материал изложен грамотно, доказательно.</li> <li>- свободно используются понятия, термины, формулировки.</li> <li>- выполненные задания соотносятся с формированием компетенций. Оформляется дневник практики, формируется аттестационный лист, характеристика.</li> </ul>	<p>Отчет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнен не в полном объеме и в соответствии с требованиями.</li> <li>- грамотно используется профессиональная терминология - четко и полно излагается материал, но не всегда последовательно.</li> <li>- описывается анализ выполненных заданий, но не всегда четко соотносится выполнение профессиональной деятельности с формированием определенной компетенции. Оформляется дневник практики, формируется аттестационный лист, характеристика.</li> </ul>	<p>Отчет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- низкий уровень владения профессиональным стилем речи в изложении материала.</li> <li>- низкий уровень оформления документации по практике;</li> <li>- низкий уровень владения методической терминологией.</li> <li>- носит описательный характер, без элементов анализа.</li> <li>- низкое качество выполнения заданий, направленных на формирование компетенций. Оформляется дневник практики, формируется аттестационный лист, характеристика.</li> </ul>	<p>Отчет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- документы по практике не оформлены в соответствии с требованиями.</li> <li>- описание и анализ видов профессиональной деятельности, выполненных заданий отсутствует или носит фрагментарный характер. Оформляется дневник практики, формируется аттестационный лист, характеристика.</li> </ul>

